



01002232012940016



4005

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ

Αρ. Φύλλου 223

20 Δεκεμβρίου 1994

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 401

Άρθρο 1
Σκοπός

Τροποποίηση και συμπλήρωση του Π.Δ. 538/83 «Παρασκευή, κυκλοφορία και εμπορία ζωοτροφών» (Α' 221) σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες: 1) 87/238/ΕΟΚ της Επιτροπής, 2) 92/63/ΕΟΚ της Επιτροπής, 3) 92/87/ΕΟΚ της Επιτροπής, 4) 90/44/ΕΟΚ του Συμβουλίου και 5) 92/88/ΕΟΚ του Συμβουλίου και σε εκτέλεση της απόφασης 92/508/ΕΟΚ της Επιτροπής.

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1) Τις διατάξεις:

α) του άρθρου 1 (παρ. 1 και 3) του Ν. 1338/83 «Εφαρμογή του κοινοτικού δικαίου» (Α' 34) όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 6 παρ. 1 του Ν. 1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις προβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων, στο κεφάλαιο της Ευρωπαϊκής Κοινότητας Άνθρακος και Χάλυβος και του Οργανισμού Εφοδιασμού EURATOM» (Α' 70) και του άρθρου 3 του Ν. 1338/83 όπως αντικαταστάθηκε με το άρθρο 65 του Ν. 1892/1990 «Για τον εκσυγχρονισμό και την ανάπτυξη και άλλες διατάξεις» (Α' 101)

β) του άρθρου 9 παρ. 2 του Ν.Δ. 185/1973 «Περί μέτρων βελτίωσης της κτηνοτροφίας» (Α' 262)

γ) του άρθρου 29Α του Ν. 1558/85 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά Όργανα» (Α' 137) το οποίο προστέθηκε με το άρθρο 27 του Ν. 2081/92 (Α' 154).

2) Την Α.Π. 6033/1994 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου και Βασιλείο Βασιλακάκη» (Β' 550).

3) Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού.

4) Τις με αριθμ. 332 και 400/1994 γνωμοδοτήσεις του Συμβουλίου της Επικρατείας, μετά από πρόταση των Υπουργών Εθνικής Οικονομίας και Εμπορίου και του Υφυπουργού Γεωργίας, αποφασίζουμε:

Με το παρόν διάταγμα συμπληρώνεται και τροποποιείται το Π.Δ. 538/1983 όπως ήδη ισχύει:

α) σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες:

1) 87/238/ΕΟΚ της Επιτροπής της 1ης Απριλίου 1987 (Ε.Ε. αρ. L 110 της 25.4.1987 σελ. 25) «για την τροποποίηση των παραρτημάτων της οδηγίας 74/63/ΕΟΚ του Συμβουλίου, σχετικά με τις ανεπιθύμητες ουσίες και προϊόντα στη διατροφή των ζώων».

2) 92/63/ΕΟΚ της Επιτροπής της 10ης Ιουλίου 1992 (Ε.Ε. αρ. L 221 της 6.8.1992 σελ. 49) «για την τροποποίηση των παραρτημάτων της οδηγίας 74/63/ΕΟΚ του Συμβουλίου σχετικά με τις ανεπιθύμητες ουσίες και προϊόντα στη διατροφή των ζώων».

3) 92/87/ΕΟΚ της Επιτροπής της 26ης Οκτωβρίου 1992 (Ε.Ε. αρ. L319 της 4.11.1992 σελ. 19) «για την κατάρτιση ενός μη αποκλειστικού καταλόγου των κυριωτέρων συστατικών τα οποία συνήθως χρησιμοποιούνται και διατίθενται στο εμπόριο για την παρασκευή συνθέτων ζωοτροφών για ζώα εκτός των οικιακών».

4) 90/44/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 22.1.90, άρθρο 1, (Ε.Ε. αρ. L 27 της 31.1.90 σελ. 35) «για την τροποποίηση της οδηγίας 79/373/ΕΟΚ σχετικά με την εμπορία των σύνθετων ζωοτροφών».

5) 92/88/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 26.10.92 (Ε.Ε. αρ. L 321 της 6.11.92 σελ. 24) «για την τροποποίηση της οδηγίας 74/63/ΕΟΚ σχετικά με τις ανεπιθύμητες ουσίες και προϊόντα στις ζωοτροφές» και

6) σε εκτέλεση της απόφασης 92/508/ΕΟΚ της Επιτροπής της 20.10.92 (Ε.Ε. αρ. L 312 της 29.10.92 σελ. 36) «τροποποίηση της απόφασης 91/516/ΕΟΚ για την κατάρτιση πίνακα συστατικών, η χρήση των οποίων απαγορεύεται στις σύνθετες ζωοτροφές».

Άρθρο 2

(άρθρο 1 της Οδηγίας 92/87 ΕΟΚ και
άρθρο 1 παρ. 8 της Οδηγίας 90/44/ΕΟΚ)

Στο άρθρο 4α του Π.Δ. 538/83 (που προστέθηκε με το άρθρο 4 παρ. 3 του Π.Δ. 53/1993, Α' 21), προστίθενται οι ακόλουθες παράγραφοι μετά την παράγραφο 3:

«3α. Στην περίπτωση των συνθέτων ζωοτροφών που προορίζονται για ζώα εκτός των οικιακών, τα συστατικά που κατατάσσονται στον μη αποκλειστικό κατάλογο του

μέρους Β του παραρτήματος VIII του παρόντος διατάγματος μπορούν να δηλώνονται στην συσκευασία, στο δοχείο, ή στην επικολημένη σ' αυτό ετικέτα, μόνο εφ' όσον ανταποκρίνονται στις ονομασίες που ορίζονται σ' αυτό καθώς και στις απαιτήσεις συνθέσεως οι οποίες μπορεί να οριστούν.

3β. Με την επιφύλαξη των διατάξεων του άρθρου 4στ μπορούν να διατίθενται στο εμπόριο και άλλα συστατικά εκτός από εκείνα που περιέχονται στον προαναφερθέντα κατάλογο υπό την προϋπόθεση ότι είναι υγιή, ανόθευτα και εμπορεύσιμης ποιότητας και δηλώνονται με ονομασίες άλλες από αυτές που παρατίθενται στο παράρτημα VIII και οι οποίες δεν μπορούν να παραπλανήσουν τον καταναλωτή».

Άρθρο 3

(άρθρο 1 της Οδηγίας 87/238/ΕΟΚ)

Το παράρτημα III του Π.Δ. 538/83 (όπως έχει τροποποιηθεί με το άρθρο 4 του Π.Δ. 518/85, Α' 188, το άρθρο 2 του Π.Δ. 70/87, Α' 42, το άρθρο 2 παρ. 4 της απόφασης του Υπουργού Γεωργίας 240455/8.2.88, Β' 102, το αρ-

θρο 8 του Π.Δ. 159/89, Α' 87, την απόφαση του Υπουργού Γεωργίας 325035/19.2.92, Β' 147, και το άρθρο 6 του Π.Δ. 53/93, Α' 21) συμπληρώνεται ως εξής: Στη θέση «6. Κάδμιο» η μέγιστη περιεκτικότητα σε κάδμιο των μεν φωσφορικών αλάτων ορίζεται σε 0,5 MG. ανά εκατοστιαία μονάδα φωσφόρου, των δε ανοργάνων ζωοτροφών σε 0,75 MG. ανά εκατοστιαία μονάδα φωσφόρου.

Άρθρο 4

(άρθρο 1 της Οδηγίας 92/63/ΕΟΚ)

1. Το παράρτημα IV τμήμα Α του Π.Δ. 538/83 (όπως προστέθηκε με το άρθρο 9 του Π.Δ. 159/89 Α' 87) τροποποιείται ως εξής:

Στη θέση αρ. 2 «Κάδμιο», η μέγιστη περιεκτικότητα σε MG/KG (PPM) πρώτης ύλης που αναφέρεται σε ποσοστό υγρασίας 12% (στήλη 3) από 15 MG/KG γίνεται «10 MG/KG, ή 0,50 MG. ανά εκατοστιαία μονάδα φωσφόρου».

2. Στο ίδιο παράρτημα IV τμήμα Α' προστίθεται η ακόλουθη θέση:

Ουσίες/προϊόντα	Πρώτες ύλες	Μέγιστη περιεκτικότητα σε MG/KG (PPM) πρώτης ύλης που ανάγεται σε ποσοστό υγρασίας 12%.
(1)	(2)	(3)
< 3. Αρσενικό	Φωσφορικά άλατα	20>

Άρθρο 5

(άρθρο 1 παρ. 1 της Οδηγίας 92/88/ΕΟΚ)

Στο άρθρο 2 παρ. 3, του Π.Δ. 538/83, μεταξύ των ορισμών α και β, προστίθεται ορισμός με στοιχεία <αα> που έχει ως εξής:

«α.α» Ζώα: αυτά που ανήκουν σε είδη τα οποία συνήθως εκτρέφει και έχει στην κατοχή του ή καταναλίσκει ο άνθρωπος, καθώς και τα ζώα που ζουν ελεύθερα στη φύση εφόσον τρέφονται με ζωοτροφές (ορισμός που ισχύει μόνο για τις διατάξεις που αφορούν στις ανεπιθύμητες ουσίες και προϊόντα στη διατροφή των ζώων)».

Άρθρο 6

(άρθρο 1 παρ. 2 της Οδηγίας 92/88/ΕΟΚ του Συμβουλίου)

Στο άρθρο 5 του Π.Δ. 538/83 (όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 5 του Π.Δ. 159/89, Α' 87) οι παρ. 1, 2, 3, 4 και 5 αλλάζουν αριθμηση και γίνονται 3, 4, 5, 6 και 7 αντίστοιχως.

Στην αρχή του ίδιου άρθρου προστίθενται οι ακόλουθοι παράγραφοι 1 και 2:

«1. Οι πρώτες ύλες μπορούν να τίθενται σε κυκλοφορία στην Κοινότητα μόνον εφ' όσον είναι αβλαβείς, ανόθευτες και εμπορεύσιμης ποιότητας.

2. Ειδικότερα, με την επιφύλαξη των διατάξεων του παραρτήματος IV μέρος Α', δεν θεωρούνται αβλαβείς, ανόθευτες και εμπορεύσιμης ποιότητας οι πρώτες ύλες των οποίων η περιεκτικότητα σε ανεπιθύμητες ουσίες ή προ-

ϊόντα είναι τόσο υψηλή, ώστε να είναι ανέφικτη η τήρηση των ανωτάτων ορίων περιεκτικότητας που έχουν οριστεί στο παράρτημα III για τις σύνθετες ζωοτροφές».

Άρθρο 7

(άρθρο 1 παρ. 3 της Οδηγίας 92/88/ΕΟΚ του Συμβουλίου)

Στο άρθρο 5 του Π.Δ. 538/83 (όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 5 του Π.Δ. 159/89, Α' 87) ο όρος «να διατεθούν στο εμπόριο» αντικαθίσταται κάθε φορά από τον όρο «να τεθούν σε κυκλοφορία».

Άρθρο 8

(άρθρο 1 παρ. 4 της Οδηγίας 92/88/ΕΟΚ του Συμβουλίου)

Στο άρθρο 5 του Π.Δ. 538/83 (όπως τροποποιήθηκε με το άρθρο 5 του Π.Δ. 159/89, Α' 87) προστίθεται παρ. 8 που έχει ως εξής:

«8. Μια παρτίδα πρώτης ύλης που περιγράφεται στο παράρτημα IV μέρος Α', με περιεκτικότητα σε ανεπιθύμητη ουσία ή ανεπιθύμητο προϊόν ανώτερη από την μέγιστη περιεκτικότητα που καθορίζεται στη στήλη 3 του προαναφερθέντος παραρτήματος δεν πρέπει να αναμιγνύεται με άλλες παρτίδες πρώτης ύλης ή με παρτίδες ζωοτροφών».

Άρθρο 9

(άρθρο 1 παρ. 6 της Οδηγίας 92/88/ΕΟΚ του Συμβουλίου)

Μετά το άρθρο 5 προστίθεται το άρθρο 5α που έχει ως εξής:

«Άρθρο 5α

1. Όταν ένας επιχειρηματίας (εισαγωγέας, παραγωγός κ.λπ.) ή ένα πρόσωπο που λόγω των επαγγελματικών του δραστηριοτήτων, κατέχει ή κατείχε ή ήρθε σε απευθείας επαφή με παρτίδα πρώτων υλών ή ζωοτροφών και έχει γνώση του γεγονότος ότι:

– η παρτίδα των πρώτων υλών είναι ακατάλληλη να χρησιμοποιηθεί με οποιονδήποτε τρόπο σε ζωοτροφές διότι έχει ρυπανθεί από ανεπιθύμητη ουσία ή προϊόν που αναφέρεται στο παρόν προεδρικό διάταγμα και επομένως δεν ανταποκρίνεται στις διατάξεις του άρθρου 5 παρ. 1 και συνιστά, ως εκ τούτου, σοβαρό κίνδυνο για την υγεία των ζώων και τη δημόσια υγεία,

– η παρτίδα των ζωοτροφών δεν ανταποκρίνεται στις διατάξεις του παραρτήματος ΙΙΙ και συνιστά, ως εκ τούτου, σοβαρό κίνδυνο για την υγεία των ζώων και τη δημόσια υγεία, το πρόσωπο ή ο επιχειρηματίας υποχρεούται να ενημερώσει αμέσως τις επίσημες αρχές ακόμα και αν προβλέπεται η καταστροφή της παρτίδας.

Οι αρμόδιες αρχές αφού ελέγξουν τις ληφθείσες πληροφορίες μεριμνούν, στην περίπτωση που η παρτίδα είναι μολυσμένη, για τη λήψη των κατάλληλων μέτρων ώστε η παρτίδα αυτή να μην χρησιμοποιηθεί για την διατροφή των ζώων και περαιτέρω να μην υπάρξουν επιβλαβείς επιπτώσεις στη δημόσια υγεία ή στην υγεία των ζώων ή στο περιβάλλον από τον τελικό προορισμό της μολυσμένης παρτίδας, συμπεριλαμβανομένης και της ενδεχόμενης καταστροφής της.

2. Εάν μία παρτίδα πρώτων υλών ή μία παρτίδα ζωοτροφών ενδέχεται να αποσταλεί προς άλλο Κράτος της Κοινότητας ενώ έχει κριθεί στη χώρα ότι δεν συμβιβάζεται με τις διατάξεις του παρόντος Π.Δ. λόγω υπερβολικής περιεκτικότητας σε ανεπιθύμητες ουσίες ή προϊόντα, οι αρμόδιες αρχές ανακοινώνουν αμέσως στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή κάθε χρήσιμη πληροφορία σχετικά με την παρτίδα αυτή».

Άρθρο 10

(άρθρο 1 παρ. 7 της Οδηγίας 92/88/ΕΟΚ του Συμβουλίου)

Στο άρθρο 7 του Π.Δ. 538/83 (όπως συμπληρώθηκε με το άρθρο 6 του Π.Δ. 159/89, Α' 87) μετά την παρ. 3 προστίθενται παρ. 4 και 5 που έχουν ως εξής:

«4. Κατά παρέκκλιση της παρ. 3 θα εφαρμόζονται τουλάχιστον οι διατάξεις οι σχετικές με τις ανεπιθύμητες ουσίες και προϊόντα στη διατροφή των ζώων, στις ζωοτροφές και προορίζονται για εξαγωγή στις τρίτες χώρες.

5. Η προηγούμενη παράγραφος 4 δεν θίγει το δικαίωμα της Χώρας να επιτρέψει την επανεξαγωγή στην εξάγουσα τρίτη χώρα παρτίδων ζωοτροφών που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παρόντος προεδρικού διατάγματος όσον αφορά τις ανεπιθύμητες ουσίες και προϊόντα στη διατροφή των ζώων».

Άρθρο 11

(άρθρο 11 της απόφασης 92/508/ΕΟΚ της Επιτροπής)

Στο παράρτημα VII του Π.Δ. 538/83 (που προστέθηκε με το άρθρο 8 του Π.Δ. 53/93, Α' 21):

Α. Το στοιχείο 2 αντικαθίσταται ως εξής:

«2. Κατεργασμένα δέρματα, συμπεριλαμβανομένων και των δερμάτων, και τα απόβλητά τους».

Β. Προστίθενται τα ακόλουθα στοιχεία 6, 7 και 8:

«6. Στερεά αστικά απόβλητα, όπως τα οικιακά απόβλητα.

7. Μη κατεργασμένα απόβλητα από χώρους σίτισης με την εξαίρεση τροφίμων φυτικής προέλευσης που θεωρούνται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση για λόγους νωπότητας.

8. Οι συσκευασίες ή τμήματα συσκευασιών από τη χρήση προϊόντων της γεωργικής βιομηχανίας τροφίμων».

Άρθρο 12

(Παράρτημα της Οδηγίας 92/87/ΕΟΚ)

Μετά το παράρτημα VII του Π.Δ. 538/83 (που προστέθηκε με το άρθρο 8 του Π.Δ. 53/93, Α' 21) προστίθεται το παράρτημα του παρόντος διατάγματος και λαμβάνει τον τίτλο «Παράρτημα VIII».

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

«ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ VIII

ΜΕΡΟΣ Α'

Γενικά

I. Επεξηγηματικές παρατηρήσεις

1. Τα συστατικά κατατάσσονται και ονομάζονται στο μέρος Β', σύμφωνα με τα ακόλουθα κριτήρια:

- προέλευση του προϊόντος/παραπροϊόντος π.χ. φυτικό, ζωικό, ανόργανο,
- μέρος του προϊόντος/παραπροϊόντος που χρησιμοποιείται π.χ. ολόκληρο, σπόροι, κόνδυλοι, οστά,
- επεξεργασία στην οποία έχει υποβληθεί το προϊόν/παραπροϊόν π.χ. νιφάδες, πίτυρο, πούλπα, λίπος,
- ωριμότητα του προϊόντος/παραπροϊόντος ή/και ποιότητα του προϊόντος/παραπροϊόντος π.χ.
- «χαμηλή περιεκτικότητα σε γλυκοζινολικές ενώσεις» «πλούσιο σε λιπαρές ουσίες»
- «χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρη».

2. Ο κατάλογος των συστατικών υποδιαιρείται σε δώδεκα κεφάλαια:

1. Σπόροι δημητριακών, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών.
2. Ελαιούχοι σπόροι, ελαιούχοι καρποί, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών.
3. Σπέρματα ψυχανθών, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών.
4. Κόνδυλοι ρίζες, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών.
5. Άλλοι σπόροι και καρποί, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών.
6. Συγκομιζόμενες χονδροειδείς ζωοτροφές και ινώδη υπολείμματα.
7. Άλλα φυτά, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών.
8. Προϊόντα γάλακτος
9. Προϊόντα χερσαίων ζώων
10. Ψάρια και άλλα θαλάσσια ζώα, προϊόντα και παραπροϊόντα αυτών.

11. Ανόργανες ύλες

12. Διάφορα

II. Διατάξεις όσον αφορά τη βοτανική καθαρότητα:

1. Η βοτανική καθαρότητα των προϊόντων και παραπροϊόντων που παρατίθενται στο μέρος Β δεν πρέπει να είναι μικρότερη από 95%, εκτός αν ορίζεται στο μέρος Β διαφορετικό επίπεδο περιεκτικότητας.

2. Τα ακόλουθα θεωρούνται ότι συνιστούν βοτανικές

προσμείξεις:

α) φυσικές αλλά ακίνδυνες προσμείξεις (π.χ. άχυρα και υπολείμματα αχύρων, σπόροι άλλων καλλιεργουμένων ειδών ή ζιζανίων).

β) αβλαβή υπολείμματα άλλων ελαιούχων σπόρων ή καρπών, που προέρχονται από προηγούμενη επεξεργασία, και των οποίων η περιεκτικότητα δεν υπερβάνει το 0,5%.

3. Τα εμφανιζόμενα επίπεδα αναφέρονται στο βάρος του προϊόντος ως έχει.

III. Διατάξεις όσον αφορά την ονομασία

Όταν η ονομασία ενός συστατικού περιλαμβάνει μία ή περισσότερες λέξεις εντός παρενθέσεων, αυτή ή αυτές οι λέξεις είναι δυνατό να περιλαμβάνονται ή να παραλείπο-

νται κατ' επιλογήν· π.χ. το έλαιο (από σπέρματα) σόγιας είναι δυνατό να δηλώνεται ως έλαιο από σπέρματα σόγιας ή ως έλαιο σόγιας.

IV. Διατάξεις όσον αφορά το γλωσσάριο.

Το γλωσσάριο που ακολουθεί αναφέρεται στις κυριότερες επεξεργασίες που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή των συστατικών τα οποία περιγράφονται στο μέρος Β του παρόντος παραρτήματος. Όταν, στις ονομασίες αυτών των συστατικών, περιλαμβάνεται μία κοινή ονομασία ή όρος του παρόντος γλωσσαρίου, η ονομασία της αντίστοιχης επεξεργασίας πρέπει να είναι σύμφωνη με το δεδομένο ορισμό.

Επεξεργασία	Ορισμός	Κοινή ονομασία/όρος
Συμπύκνωση	Αύξηση της περιεκτικότητας σε ορισμένες ουσίες δι' απομακρύνσεως του ύδατος ή άλλων συστατικών.	Συμπύκνωμα
Αποφλοιώση ⁽¹⁾	Αφαίρεση των περιβλημάτων από κόκκους, σπόρους και καρπούς διάφορους	Αποφλοιωμένο
Ξήρανση	Τεχνητή ή φυσική αφυδάτωση με σκοπό τη διατήρηση του προϊόντος	Αποξηραμένο (στον ήλιο ή με τεχνητό τρόπο)
Εκχύλιση	Χρήση οργανικών διαλυτών για την αφαίρεση του λίπους ή του ελαίου από ορισμένα υλικά ή υδατικού διαλύτου για την αφαίρεση της ζάχαρης και άλλων υδατοδιαλυτών συστατικών. Όταν χρησιμοποιείται οργανικός διαλύτης, το τελικό προϊόν πρέπει να είναι τεχνικώς απαλλαγμένο από το διαλύτη αυτόν	Εκχυλισμένο (στην περίπτωση των ελαιούχων υλικών) Μελάσσα, πούλπα (στην περίπτωση προϊόντων που περιέχουν ζάχαρη ή άλλα υδατοδιαλυτά συστατικά)
Εξώθηση	Συμπίεση ή ώθηση υλικών μέσα από ειδικά ανοίγματα, υπό πίεση (Βλέπε προζελατινοποίηση)	Προϊόν εξώθησης
Νιφαδοποίηση	Κυλίνδριση υλικού το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με υγρή θερμότητα	Νιφάδες, νιφαδοποιημένο
Αλευροποίηση	Φυσική επεξεργασία των κόκκων των σιτηρών με σκοπό τη μείωση του μεγέθους των σωματιδίων και τη διευκόλυνση του διαχωρισμού τους σε συστατικά κλάσματα (κυρίως: αλεύρι, πίτυρο και ψιλά πίτυρα)	Αλεύρι, πίτυρα, ψιλά πίτυρα
Θερμική επεξεργασία/θέρμανση	Γενικός όρος ο οποίος καλύπτει ορισμένο αριθμό θερμικών επεξεργασιών οι οποίες εκτελούνται υπό ορισμένες συνθήκες με σκοπό να υπάρξει επίδραση επί της δομής του υλικού ή της θρεπτικής αξίας	Ψημένο, διογκωμένο, βρασμένο, θερμικά επεξεργασμένο
Υδρογόνωση	Επεξεργασία των λιπών και των ελαίων για την άνοδο του σημείου τήξεως αυτών	Προϊόν που έχει σκληρυνθεί
Υδρόλυση	Διάσπαση σε απλούστερα χημικά συστατικά μέσω κατάλληλης επεξεργασίας με νερό και ενδεχομένως, είτε ένζυμα είτε οξέα/αλκάλια	Υδρολυμένο
Πίεση	Απομάκρυνση, μέσω μηχανικής πίεσης (είτε με κοχλία, είτε με κάποιο άλλο είδος πιεστηρίου) και, ενδεχομένως, κάποιας θερμικής επεξεργασίας, των λιπών και των ελαίων από ελαιούχα υλικά, ή του χυμού από φρούτα ή άλλα φυτικά προϊόντα	Πλακούντες έκθλιψης ⁽²⁾ (στην περίπτωση ελαιούχων υλικών) Πούλπα, στέμφυλα (στην περίπτωση φρούτων κ.λπ.)
Σύμπτηξη	Επεξεργασία για τη δημιουργία συμπλήκτων	Σύμπηκτο (PELLET)

Προξελατινοποίηση	Τροποποίηση του αμύλου με σκοπό να βελτιωθούν εμφανώς οι διογκωτικές του ιδιότητες εντός ψυχρού ύδατος	Προξελατινοποιημένο
Καθορισμός (ραφινάρισμα)	Απομάκρυνση των ξένων προσμειξεων από σάκχαρα, έλαια και άλλα φυσικά υλικά με χημική/φυσική επεξεργασία	Καθαρισμένο (ραφιναρισμένο)
Υγρή άλεση	Μηχανικός διαχωρισμός των συστατικών μερών του πυρήνα/κόκκου δι' εμβαπτίσεως σε νερό που μπορεί να περιέχει διοξείδιο του θείου για να εξαχθεί το άμυλο	Φύτρο, γλουτένη, άμυλο

- (1) Ο όρος «αποφλοιώση» είναι δυνατόν να αντικαθίσταται από τους όρους «αποκελύφωση» ή «απολεπύρωση», ανάλογα με την περίπτωση. Οπότε η κοινή ονομασία/όρος πρέπει να είναι αντίστοιχα «αποκελυφωμένο», «απολεπρωμένο».
- (2) Ανάλογα με την περίπτωση, ο όρος «πλακούς έκθλιψης» μπορεί να αντικαθίσταται από τον όρο «πίττα».

ΜΕΡΟΣ Β'

Μη αποκλειστικός κατάλογος των κύριων συστατικών

Ι. ΣΠΟΡΟΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΩΝ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή
1.01	Βρώμη	Σπόροι του φυτού AVENA SATIVA L. και άλλων καλλιεργούμενων ποικιλιών της βρώμης.
1.02	Νιφάδες βρώμης	Προϊόν που λαμβάνεται από αποφλοιωμένη βρώμη η οποία υποβάλλεται σε επεξεργασία με ατμό και κυλινδρίση και το οποίο ενδέχεται να περιέχει λέπυρα βρώμης σε μικρή αναλογία.
1.03	Ψιλά πίτυρα βρώμης	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης και απολεπρωμένης βρώμης προς αδρό άλεσμα και άλευρο βρώμης και το οποίο αποτελείται κυρίως από πίτυρο βρώμης και μέρος του ενδοσπέρμιου.
1.04	Φλοιοί βρώμης και πίτυρα	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης βρώμης προς αδρό άλεσμα βρώμης και το οποίο αποτελείται κυρίως από φλοιούς βρώμης και πίτυρα.
1.05	Κριθή	Σπόροι του φυτού HORDEUM VULGARE L.
1.06	Ψιλά πίτυρα κριθής	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την επεξεργασία κοσκινισμένης αποφλοιωμένης κριθής προς μαργαριταρώδη κριθή, σιμιγδάλι ή αλεύρι.
1.07	Θραύσματα ρυζιού	Παραπροϊόν που προκύπτει κατά την παρασκευή γυαλισμένου ή στίλβωμένου ρυζιού ORYZA SATIVA L, το οποίο αποτελείται κυρίως από μικρομεγέθεις ή/και θραυσμένους κόκκους.
1.08	Πίτυρο ρυζιού (καστανού χρώματος)	Παραπροϊόν που προκύπτει κατά την πρώτη στίλβωση αποφλοιωμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από περιβλήματα, τμήματα του στρώματος της αλεύρωσης, ενδοσπέρμιο και φύτρο.
1.09	Πίτυρο ρυζιού (λευκό)	Παραπροϊόν που προκύπτει κατά την δεύτερη στίλβωση αποφλοιωμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από τμήματα του στρώματος αλευρώνης, ενδοσπέρμιο και φύτρο.
1.10	Πίτυρα ρυζιού με ανθρακικό ασβέστιο	Παραπροϊόν που προκύπτει κατά τη στίλβωση αποφλοιωμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από περιβλήματα, τμήματα του στρώματος αλευρώνης, ενδοσπέρμιο, φύτρο και μικρή ποσότητα ανθρακικού ασβεστίου που προκύπτει από τη χρησιμοποίησή του στη βιομηχανική διαδικασία.
1	Κτηνάλευρο μερικώς βρασμένου ρυζιού	Παραπροϊόν που προκύπτει κατά τη στίλβωση αποφλοιωμένου μερικώς βρασμένου ρυζιού και το οποίο αποτελείται κυρίως από περιβλήματα, τμήματα του στρώματος αλευρώνης, ενδοσπέρμιο, φύτρο και μικρή ποσότητα ανθρακικού ασβεστίου που προκύπτει από τη χρησιμοποίησή του στη βιομηχανική διαδικασία.

1.12	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων ρυζιού	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση φύτρων ρυζιού στα οποία έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.
1.13	Άλεσμα εκχύλισης φύτρων ρυζιού	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση φύτρων ρυζιού στα οποία έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.
1.14	Άμυλο ρυζιού	Άμυλο ρυζιού τεχνικώς καθαρό
1.15	Κεχρί	Σπόροι του φυτού <i>PANICUM MILIACEUM</i> L
1.16	Σίκαλη	Σπόροι του φυτού <i>SECALE CEREALE</i> L
1.17	Ψιλά πίτυρα σίκαλης	Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη και το οποίο αποτελείται κυρίως από σωματίδια του ενδοσπερμίου με λεπτά τμήματα των εξωτερικών στρωμάτων και μερικά υπολείμματα κόκκων.
1.18	Κτηνάλευρο σίκαλης	Παραπροϊόν που προκύπτει κατά την παρασκευή αλεύρου από κοσκινισμένη σίκαλη και αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών στρωμάτων και από σωματίδια σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερη ποσότητα ενδοσπερμίου απ' ό,τι το πίτυρο σίκαλης
1.19	Πίτυρο σίκαλης	Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένη σίκαλη και αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών στρωμάτων και από σωματίδια σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.
1.20	Σόργο	Σπόροι του φυτού <i>SORGHUM BICOLOR</i> (L) MOENCH S.I.
1.21	Σίτος	Σπόροι των φυτών <i>TRITICUM AESTIVUM</i> L., <i>TRITICUM DURUM</i> DESF και άλλων ποικιλιών του Σίτος.
1.22	Ψιλά πίτυρα σίτου	Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σίτου ή αποφλοιωμένου σίτου σπέλτα και αποτελείται κυρίως από τμήματα του ενδοσπερμίου με λεπτά θραύσματα των εξωτερικών περιβλημάτων και υπολείμματα σπόρων.
1.23	Κτηνάλευρο σίτου	Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σίτου ή αποφλοιωμένου σίτου σπέλτα και αποτελείται κυρίως από θραύσματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτυρο σίτου.
1.24	Πίτυρο σίτου ⁽¹⁾	Παραπροϊόν της αλευροποιίας, το οποίο λαμβάνεται από κοσκινισμένους σπόρους σίτου ή αποφλοιωμένου σίτου σπέλτα και το οποίο αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων από τα οποία έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος του ενδοσπερμίου.
1.25	Φύτρα σίτου	Παραπροϊόν της αλευροποιίας το οποίο αποτελείται κυρίως από φύτρα σίτου τα οποία έχουν υποστεί κυλίνδριση ή άλλως και στα οποία ενδέχεται να παραμένουν τμήματα του ενδοσπερμίου και του εξωτερικού περιβλήματος.
1.26	Γλουτένη σίτου	Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου σίτου, το οποίο αποτελείται κυρίως από γλουτένη, που προκύπτει κατά το διαχωρισμό του αμύλου.
1.27	Κτηνοτροφική γλουτένη σίτου	Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου σίτου, το οποίο αποτελείται κυρίως από πίτυρο και γλουτένη όπου ενδέχεται να προστίθενται συστατικά του υγρού εμβάπτισης (διαβροχής) και ενδεχομένως το φύτρο από το οποίο ίσως να έχει αφαιρεθεί το έλαιο.
1.28	Άμυλο σίτου	Τεχνικά καθαρό άμυλο σίτου
1.29	Σίτος σπέλτα	Σπόροι του σίτου σπέλτα <i>TRITICUM SPELTA</i> L., <i>TRITICUM DIOCCUM</i> SCHRANK, <i>TRITICUM MONOCOCCUM</i>

(1) Σε περίπτωση που το συστατικό αυτό έχει υποβληθεί σε λεπτότερη άλεση, είναι δυνατόν, είτε να προστίθεται ο όρος «λεπτό» στην ονομασία του, είτε η ονομασία αυτή να αντικαθίσταται από κάποιον άλλη αντίστοιχη.

1.30	Τριτικάλε	Σπόροι του υβριδίου TRITICUM X SECALE
1.31	Αραβόσιτος (καλαμπόκι)	Σπόροι του υβριδίου ZEA MAYS L.
1.32	Ψιλά πίτυρα αραβοσίτου	Παραπροϊόν της παραγωγής αλεύρου ή σιμιγδαλιού από αραβόσιτο, το οποίο αποτελείται κυρίως από τμήματα των εξωτερικών περιβλημάτων και από τμήματα σπόρων από τους οποίους έχει αφαιρεθεί μικρότερο μέρος του ενδοσπερμίου από όσο στο πίτυρο αραβοσίτου.
1.33	Πίτυρο αραβοσίτου	Παραπροϊόν της παραγωγής αλεύρου ή σιμιγδαλιού από αραβόσιτο, το οποίο αποτελείται κυρίως από τα εξωτερικά περιβλήματα και ορισμένα τμήματα του φύτρου του αραβοσίτου με μερικά τμήματα ενδοσπερμίου.
1.34	Πλακούντες έκθλιψης φύτρων αραβοσίτου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από ξηρά ή υγρά επεξεργασμένα φύτρα αραβοσίτου στα οποία ενδέχεται να έχει παραμείνει μέρος του του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.
1.35	Εκχυλισμένα φύτρα αραβοσίτου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από ξηρά ή υγρά επεξεργασμένα φύτρα αραβοσίτου στα οποία ενδέχεται να έχει παραμείνει μέρος του ενδοσπερμίου και των περιβλημάτων.
1.36	Κτηνοτροφική γλουτένη αραβοσίτου ⁽¹⁾	Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου αραβοσίτου, το οποίο αποτελείται από πίτυρο και γλουτένη όπου ενδέχεται να προστίθενται συστατικά του υγρού εμβαπτίσεως (διαβροχής) και ενδεχομένως το φύτρο, από το οποίο ίσως να έχει αφαιρεθεί το έλαιο.
1.37	Γλουτένη αραβοσίτου	Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου αραβοσίτου, το οποίο αποτελείται κυρίως από γλουτένη που λαμβάνεται κατά το διαχωρισμό του αμύλου.
1.38	Άμυλο αραβοσίτου	Τεχνικά καθαρό άμυλο αραβοσίτου
1.39	Προζελατινοποιημένο άμυλο αραβοσίτου ⁽²⁾	Άμυλο αραβοσίτου το οποίο έχει υποβληθεί σε θερμική επεξεργασία και το οποίο έχει την ιδιότητα να διογκώνεται αισθητά όταν έρχεται σε επαφή με κρύο νερό.
1.40	Ριζίδια βύνης	Παραπροϊόν της βυνοποίησης, το οποίο αποτελείται κυρίως από τα αποξηραμένα ριζίδια σιτηρών που έχουν βλαστήσει.
1.41	Αποξηραμένοι σπόροι ζυθοποιίας	Παραπροϊόν της ζυθοποιίας, το οποίο λαμβάνεται με αποξήρανση υπολειμμάτων ζυμωθέντων ή μη σιτηρών και άλλων αμυλούχων προϊόντων.
1.42	Αποξηραμένοι σπόροι απόσταξης	Παραπροϊόν της απόσταξης αλκοόλης, το οποίο λαμβάνεται με αποξήρανση στερεών υπολειμμάτων σπόρων που έχουν υποστεί ζύμωση.
1.43	Σπόροι απόσταξης σκοτεινού χρώματος ⁽³⁾	Παραπροϊόν της απόσταξης, το οποίο λαμβάνεται με αποξήρανση στερεών υπολειμμάτων ζυμωθέντων σπόρων στα οποία έχει προστεθεί το σιροπιώδες κατάλοιπο της απόσταξης ή τα εξαιρισμένα απόνερα.

(1) Η υποσημείωση αυτή δεν αφορά την ελληνική γλώσσα.

(2) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «Άμυλο αραβοσίτου που είναι προϊόν εξώθησης».

(3) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «Αποξηραμένοι κόκκοι απόσταξης και διαλυτά».

2. ΕΛΑΙΟΥΧΟΙ ΣΠΟΡΟΙ, ΕΛΑΙΟΥΧΟΙ ΚΑΡΠΟΙ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
2.01	Πλακούντες έκθλιψης μερικώς αποφλοιωμένης αραχίδος	Παραπροϊόν της ελαιουργίας το οποίο λαμβάνεται με πίεση από μερικώς αποφλοιωμένες αραχίδες ARACHIS HYPOGEACA L και άλλα είδη αραχίδος ARACHIS (μεγίστη περιεκτικότητα της ξηρής ουσίας σε ινώδεις ουσίες: 16%).

2.02	Άλεσμα εκχυλισμένης μερικώς αποφλοιωμένης αραχίδος	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από μερικώς αποφλοιωμένες αραχίδες (μεγίστη περιεκτικότητα της ξηράς ουσίας σε ινώδεις ουσίες (16%).
2.03	Πλακούντες έκθλιψης αποφλοιωμένης αραχίδος.	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από αποφλοιωμένες αραχίδες
2.04	Άλεσμα εκχυλισμένης αποφλοιωμένης αραχίδος	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από αποφλοιωμένες αραχίδες
2.05	Σπόροι κράμβης ⁽¹⁾	Σπόροι της κράμβης <i>BRASSICA NAPUS L. SSP. OLEIFERA (METZG.) SINSK.</i> , της ινδικής κράμβης <i>BRASSICA NAPUS L. VAR. GLAUCA (ROXB.) O.E. SCHULZ</i> και της κράμβης <i>BRASSICA CAMPESTRIS L. SSP. OLEIFERA (METZG.) SINSK</i> (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 94%).
2.06	Πλακούντες έκθλιψης από κραμβόσπορους ⁽¹⁾	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από κραμβόσπορους (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 94%).
2.07	Άλεσμα εκχυλισμένων κραμβόσπορων ⁽¹⁾	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από κραμβόσπορους (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 94%).
2.08	Φλοιοί κραμβόσπορων	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση κραμβόσπορων.
2.09	Πλακούντες εκχύλισης μερικώς αποφλοιωμένων σπόρων ατρακτυλίδος	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από μερικώς αποφλοιωμένους σπόρους ατρακτυλίδος <i>CARTHAMUS TINCTORIUS L.</i>
2.10	Πλακούντας έκθλιψης φοινικοκαρυάς	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από τον αποξηραμένο πυρήνα (ενδοσπέρμιο) και το εξωτερικό περίβλημα (καλυπτήρια στοιβάδα) του σπόρου της φοινικοκαρυάς <i>COCOS NUCIFERA L.</i>
2.11	Άλεσμα εκχυλισμένης φοινικοκαρυάς	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από τον αποξηραμένο πυρήνα (ενδοσπέρμιο) και το εξωτερικό περίβλημα (καλυπτήρια στοιβάδα) του σπόρου της φοινικοκαρυάς.
2.12	Πλακούντες έκθλιψης ελαίδος	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από τα σπέρματα ελαίδος <i>ELAEIS - GUINEENSIS JACQ.</i> , <i>COROZO OLEIFERA (H.B.K.) - L.H. BAILEY (ELAEIS MELANOCOCCA AUCT.)</i> από τα οποία έχει, στο μέγιστο δυνατό βαθμό, αφαιρεθεί το σκληρό κέλυφος.
2.13	Άλεσμα εκχυλισμένης ελαίδος	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από σπέρματα ελαίδος από τα οποία έχει, στο μέγιστο δυνατό βαθμό, αφαιρεθεί το σκληρό κέλυφος.
2.14	Θερμανθείσα (-έντα) (σπέρματα) σόγια	Σπέρματα σόγιας <i>GLYCINE MAX. (L.) MERR.</i> , που έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη θερμική επεξεργασία.
2.15	Ψημένη (-α) εκχυλισμένη (-α) (σπέρματα) σόγια	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται από σπέρματα σόγιας, με εκχύλιση και κατάλληλη θερμική επεξεργασία (μεγίστη περιεκτικότητα σε ινώδεις ουσίες, 8% επί της ξηράς ουσίας).
2.16	Άλεσμα εκχυλισμένων αποφλοιωμένων και ψημένων σπερμάτων σόγιας	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας με εκχύλιση και κατάλληλη θερμική επεξεργασία.
2.17	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών από (σπέρματα) σόγια (ς)	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται από αποφλοιωμένα σπέρματα σόγιας τα οποία έχουν υποβληθεί σε εκχύλιση από το λίπος τους.
2.18	Σογιέλαιο	Έλαιο που προέρχεται από σπέρματα σόγιας
2.19	Φλοιοί σπερμάτων σόγιας	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την αποφλοίωση σπερμάτων σόγιας.
2.20	Βαμβακόσπορος	Σπόροι βάμβακος <i>GOSSYPIMUM SPP.</i> από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες.
2.21	Άλεσμα εκχυλισμένου μερικώς αποφλοιωμένου βαμβακόσπορου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από βαμβακόσπορους από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες και μέρος του φλοιού (μεγίστη περιεκτικότητα σε ινώδεις ουσίες 16% επί της ξηράς ουσίας).

(1) Η διευκρίνιση «χαμηλής περιεκτικότητας σε γλυκοζινολικές ενώσεις» μπορεί να προστίθεται στην ονομασία εφόσον κρίνεται απαραίτητο. Η έννοια της διευκρίνισης αυτής νοείται όπως αυτή ορίζεται στην κοινοτική νομοθεσία.

2.22	Πλακούντες έκθλιψης βαμβακόσπορου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από βαμβακόσπορους από τους οποίους έχουν αφαιρεθεί οι ίνες.
2.23	Πλακούντες έκθλιψης σπόρων της γουιζοτίας της ελαιοφόρου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από σπόρους της γουιζοτίας της ελαιοφόρου GUIZOTIA ABYS-SINICIA (L.F.) CASS.
2.24	Ηλιανθόσπορος	Σπόροι του ηλιάνθου HELIANTHUS ANNUUS L.
2.25	Άλεσμα εκχυλισμένων σπόρων ηλιάνθου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από ηλιανθόσπορους.
2.26	Άλεσμα εκχυλισμένων μερικώς αποφλοιωμένων σπόρων ηλιάνθου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από σπόρους ηλιάνθου από τους οποίους έχει αφαιρεθεί μέρος των φλοιών (μεγίστη περιεκτικότητα της ξηράς ουσίας σε ινώδεις ουσίες, 27,5% επί της ξηράς ουσίας).
2.27	Λιναρόσπορος	Σπόροι του λιναρόσπορου (λίνου) LINUM USITATISSIMUM L. (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 93%).
2.28	Πλακούντες έκθλιψης λιναρόσπορου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από λιναρόσπορο (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 93%).

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
2.29	Άλεσμα εκχυλισμένου λιναρόσπορου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από λιναρόσπορο (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα 93%).
2.30	Ελαιόλευρο	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από ελιές πισσέντες OLEA EUROPAEA L. και από τα οποία έχουν απομακρυνθεί κατά το μέγιστο δυνατό βαθμό μέρη του πυρήνα.
2.31	Πλακούντες έκθλιψης, σιτισμόσπορου	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με πίεση από τους σπόρους του φυτού σιτισμόν SESAMUM INDICUM L.
2.32	Άλεσμα εκχυλισμένων μερικώς αποφλοιωμένων σπερμάτων κακάο	Παραπροϊόν της ελαιουργίας, το οποίο λαμβάνεται με εκχύλιση από αποξηραμένα και ψημένα σπέρματα του κακάο THEOBROMA CACAO L. από τα οποία έχει αφαιρεθεί μέρος του φλοιού.

3. ΣΠΕΡΜΑΤΑ ΨΥΧΑΝΘΩΝ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
3.01	Ρεβέθια	Σπέρματα του φυτού Cicer ARIETINUM L.
3.02	Άλεσμα εκχυλισμένων σπερμάτων κυάμινης	Προϊόν που λαμβάνεται μετά από εκχύλιση του γλαυκράσματος σπερμάτων του φυτού CYAMOPSIS TETRAGONOLoba (L.), TAMB.
3.03	Ρόβη	Σπέρματα του φυτού ERVUM ERVILIA L.
3.04	Λάθυρος (1)	Σπέρματα του φυτού LATHYRUS SATIVUS L. που έχουν υποστεί κατάλληλη θερμική επεξεργασία
3.05	Φασόες	Σπέρματα του φυτού LENS CULINARIS A.O. MEDIK
3.06	Γλυκά λούπηλα	Σπέρματα του φυτού LUPINUS SPP., χαμηλής περιεκτικότητας σε σκληρά σπέρματα
3.07	Φασόλια ψημένα	Σπέρματα του φυτού PHASEOLUS η VIGNA SPP., το οποίο έχουν υποβληθεί σε κατάλληλη θερμική επεξεργασία, η οποία διασφαλίζει την τοξικών λεκτινών
3.08	Πισιν	Σπέρματα του φυτού PISUM SPP.
3.09	Ψάδι πίτουρα πικρών	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή πίτουρου από πισιν και το οποίο αποτελείται κυρίως από τρυγίδια των τοσιγιδίων και, σε μικρότερο βαθμό των γλαυκίων.
3.10	Πίτουρα πικρών	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται κατά την παραγωγή χυμού λουλουδιών από πισιν και το οποίο αποτελείται κυρίως από φίνες του απομακρυνόμενου με την αποφλοίωση και το κλάσμα των τρυγίων

(1) Η ονομασία μπορεί να εξειδικευτεί με μία ένδειξη της φύσης της θερμικής επεξεργασίας.

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
3.11	Κύαμοι	Σπέρματα του φυτού VICIA FABA L. SPP. FABA VAR. EQUINA PERS. AND VAR. MINUTA (ALEF.) MANSF.
3.12	Βίκος ο μόνανθος	Σπέρματα του φυτού NICIA MONANTHOS DESF.
3.13	Βίκος	Σπέρματα του φυτού VICIA SATIVA L. VAR. SATIVA και άλλων ποικιλιών.

4. ΚΟΝΔΥΛΟΙ, ΡΙΖΕΣ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
4.01	Πούλπα (ζαχαροτεύτλων)	Παραπροϊόν της παραγωγής ζάχαρης, το οποίο αποτελείται από εκχυλισθέντα και ξηρανθέντα τεμάχια ζαχαροτεύτλων όπως BETA VULGARIS L. SSP. VULGARIS VAR. ALTISSIMA DOEL.
4.02	Μελάσα (ζάχαρο) τεύτλων	Παραπροϊόν το οποίο αποτελείται από το σιροπιώδες υπόλειμμα που συλλέγεται κατά την παραγωγή ή τη διύλιση ζάχαρης από τεύτλα.
4.03	Μελασσωμένη πούλπα (ζάχαρο) τεύτλων	Παραπροϊόν της παραγωγής ζάχαρης, το οποίο περιέχει αποξηραμένη πούλπα ζαχαροτεύτλων στην οποία έχει προστεθεί μελάσσα.
4.04	Βινάσσα (ζάχαρο) τεύτλων	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται μετά τη ζύμωση της μελάσσας ζαχαροτεύτλων κατά την παραγωγή αλκοόλης, ζύμης, κιντρικού οξέος ή άλλων οργανικών ενώσεων.
4.05	Ζάχαρη (ζάχαρο) τεύτλων ⁽¹⁾	Ζάχαρη που λαμβάνεται από τα ζαχαρότευτλα.
4.06	Γλυκοπατάτες	Κόνδυλοι του φυτού IPOMACA BATATAS (L) POIR, ανεξάρτητα από τη μορφή που τους έχει δοθεί.
4.07	Μανιόκα	Ρίζες του φυτού MANIHOT ESCULENTA CRANTZ, ανεξάρτητα από μορφή που τους έχει δοθεί.
4.08	Άμυλο μανιόκας διογκωμένο	Άμυλο το οποίο λαμβάνεται από ρίζες μανιόκας, και το οποίο υποβάλλεται σε κατάλληλη θερμική επεξεργασία για να αυξηθεί πολύ ο όγκος του.
4.09	Πούλπα γεωμήλων	Παραπροϊόν της εκχυλίσεως του αμύλου γεωμήλων SOLANUM TUBEROSUM L.
4.10	Άμυλο γεωμήλων	Τεχνικώς καθαρό άμυλο γεωμήλων.
4.11	Πρωτεΐνη γεωμήλων	Αποξηραμένο παραπροϊόν της παραγωγής αμύλου, το οποίο αποτελείται κυρίως από πρωτεϊνούχες ουσίες που προκύπτουν μετά τον διαχωρισμό του αμύλου.

(1) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «σακχαρόζη».

5. ΑΛΛΟΙ ΣΠΟΡΟΙ, ΚΑΡΠΟΙ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
5.01	Λοβοί χαρουπιών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με σύνθλιψη του αποξηραμένου καρπού (λοβών) της χαρουπιάς CERATONIA SILIQUA L. απ' όπου έχουν αφαιρεθεί τα σπέρματα.
5.02	Πούλπα εσπεριδοειδών	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται με πίεση των εσπεριδοειδών CITRUS SSP. κατά την επεξεργασία παραγωγής χυμού εσπεριδοειδών.
5.03	Πούλπα μήλων	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται με πίεση μήλων MALUS SPP. κατά την επεξεργασία παραγωγής χυμού μήλων.
5.04	Πούλπα τομάτας	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται με πίεση τοματών SOLANUM LYCOPERSICUM KARST. κατά την επεξεργασία παραγωγής τοματοχυμού.
5.05	Πούλπα σταφυλιών	Παραπροϊόν της μεταποίησης των σταφυλιών VITIS VINIFERA L., το οποίο παραμένει μετά την έκθλιψη του χυμού.

5.06	Γίγαρτα σταφυλιών	Παραπροϊόν της μεταποίησης των σταφυλιών το οποίο αποτελείται από γίγαρτα καιείχει σχεδόν ελεύθερο άλλων συνθετικών.
------	-------------------	--

6. ΣΥΓΚΟΜΙΖΟΜΕΝΕΣ ΧΟΝΔΡΟΕΙΔΕΙΣ ΖΩΟΤΡΟΦΕΣ ΚΑΙ ΙΝΩΔΗ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
6.01	Μηδικάλευρο ⁽¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση νεαρών φυτών μηδικής <i>MEDICAGO SATIVA L.</i> και <i>MEDICAGO VARIA MARTYN</i> (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 80%).
6.02	Πούλπα μηδικής	Αποξηραμένο παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται με έκθλιψη χυμού από τη μηδική.
6.03	Συμπύκνωμα πρωτεϊνών μηδικής	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με τεχνητή ξήρανση κλασμάτων χυμού συμπίεσης μηδικής, το οποίο έχει υποβληθεί σε φυγοκέντρηση και σε θερμική επεξεργασία για την καθίζηση των πρωτεϊνών.
6.04	Τριφυλλάρευρο ⁽¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση νεαρών φυτών τριφυλλίου <i>TRIFOLIUM SPP.</i> (ελάχιστη βοτανική καθαρότητα: 80%).
6.05	Άλευρο χλόης ⁽¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση νεαρών φυτών χλωράς νομής.
6.06	Άχυρο σίτου	Άχυρο σίτου.
6.07	Άχυρο σίτου επεξεργασμένο ⁽²⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με κατάλληλη επεξεργασία αχύρων σίτου. (1) Ο όρος «άλευρο» είναι δυνατόν να αντικαθίσταται από τον όρο «σύμπηκτα». Η μέθοδος ξήρανσης, δυνατόν να αναφέρεται μαζί με την ονομασία. (2) Η ονομασία μπορεί να εξειδικευτεί με αναφορά στη φύση της διεξαχθείσης χημικής κατεργασίας.

(1) Ο όρος «άλευρο» είναι δυνατόν να αντικαθίσταται από τον όρο «σύμπηκτα». Η μέθοδος ξήρανσης, δυνατόν να αναφέρεται μαζί με την ονομασία.

(2) Η ονομασία μπορεί να εξειδικευτεί με αναφορά στη φύση της διεξαχθείσης χημικής κατεργασίας.

7. ΑΛΛΑ ΦΥΤΑ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΚΑΙ ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
7.01	Μελάσσα ζαχαροκάλαμου	Παραπροϊόν το οποίο αποτελείται από το σιροπιώδες υπόλειμμα που συλλέγεται κατά την παραγωγή ή τη διύλιση ζαχαροκάλαμου <i>SACCHARUM OFFICINARUM L.</i>
7.02	Βινάσσα ζαχαροκάλαμου	Παραπροϊόν το οποίο λαμβάνεται μετά τη ζύμωση της μελάσσας ζαχαροκάλαμου κατά την παραγωγή αλκοολών, ζύμης, κιντρικού οξέος ή άλλων οργανικών ενώσεων.
7.03	Ζάχαρη ζαχαροκάλαμου ⁽¹⁾	Ζάχαρη που λαμβάνεται από το ζαχαροκάλαμο.
7.04	Άλευρο φυκών	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και σύνθλιψη φυκών, ιδίως καστανού χρώματος. Το προϊόν αυτό είναι δυνατόν να έχει υποστεί πλύση για να μειωθεί η περιεκτικότητά του σε ιώδιο.

(1) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «σακχαρόζη».

8. ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
8.01	Σκόνη αποκορυφωμένου γάλακτος	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση γάλακτος από το οποίο έχει αφαιρεθεί το μεγαλύτερο μέρος των λιπαρών ουσιών.
8.02	Σκόνη βουτυρογάλακτος	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση του υγρού (βουτυρόγαλα) που παραμένει μετά την επεξεργασία του γάλακτος και την αφαίρεση του βουτύρου.
8.03	Σκόνη τυρογάλακτος	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση του υγρού που παραμένει μετά τις επεξεργασίες παρασκευής τυριού, <i>QUARK</i> , καζεΐνης και παρόμοιων διαδικασιών.

8.04	Σκόνη τυρογάλακτος χαμηλής περιεκτικότητας σε ζάχαρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση τυρογάλακτος από το οποίο έχει αφαιρεθεί μέρος της λακτόζης.
8.05	Σκόνη πρωτεΐνης τυρογάλακτος ⁽¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση των πρωτεϊνικών ενώσεων που προκύπτουν από το τυρόγαλα ή το γάλα με χημική ή φυσική επεξεργασία.
8.06	Σκόνη καζεΐνης	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από αποκορυφωμένο γάλα ή βουτυρόγαλα δια ξηράνσεως καζεΐνης που κατακρημνίζεται με τη βοήθεια οξέων ή πυτιάς.
8.07	Σκόνη λακτόζης	Ζάχαρο, διαχωριζόμενο από το γάλα ή το τυρόγαλα καθαρισμό και ξήρανση.

(1) Η ονομασία αυτή, δυνατόν να αντικαθίσταται από την ονομασία «σκόνη αλβουμίνης γάλακτος»

9. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΧΕΡΣΑΙΩΝ ΖΩΩΝ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
9.01	Κρεατάλευρο ⁽¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από θέρμανση, ξήρανση και άλεση ολόκληρων σφαγίων ή μερών σφαγίων θερμόαιμων χερσαίων ζώων από τα οποία ενδέχεται να έχει αφαιρεθεί μέρος του λίπους με φυσικό ή άλλο τρόπο. Το προϊόν αυτό θα πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε είδους τρίχες, φτερά, κέρατα, οπλές, καθώς επίσης και από το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα (ελάχιστη περιεκτικότητα σε ολικές αζωτούχες ουσίες, 50% επί της ξηράς ουσίας).
9.02	Οστεοκρεατάλευρο ⁽¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από θέρμανση, ξήρανση και άλεση σφαγίων ή μερών σφαγίων θερμόαιμων χερσαίων ζώων από τα οποία ενδέχεται να έχει αφαιρεθεί μέρος του λίπους με φυσικό ή άλλο τρόπο. Το προϊόν αυτό θα πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε είδους τρίχες, φτερά, κέρατα, οπλές, καθώς επίσης και από το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα.
9.03	Οστεάλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται από θέρμανση, λεπτή άλεση και ξήρανση οστών θερμόαιμων χερσαίων ζώων από τα οποία έχει αφαιρεθεί μεγάλο μέρος του λίπους με φυσικό ή άλλο τρόπο. Το προϊόν αυτό πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένο από κάθε είδους τρίχες, φτερά, κέρατα, οπλές, καθώς και από το περιεχόμενο του πεπτικού σωλήνα.
9.04	Υπολείμματα βιομηχανίας ζωικού λίπους	Υπόλειμμα που απομένει στη βιομηχανία βοείου λίπους και άλλων ζωικών λιπών μετά την αφαίρεσή τους (με εκχύλιση ή άλλο φυσικό τρόπο).
9.05	Άλευρο υπολειμμάτων σφαγίων πουλερικών ⁽¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση και άλεση υπολειμμάτων από σφαγμένα πουλερικά. Το προϊόν αυτό πρέπει να είναι ουσιαστικά ελεύθερο από φτερά.
9.06	Υδρολυμένο πτεράλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με υδρόλυση, ξήρανση και άλεση φτερών πουλερικών.
9.07	Αιματάλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με ξήρανση του αίματος σφαγμένων θερμόαιμων ζώων. Το προϊόν αυτό πρέπει να είναι ουσιαστικά απαλλαγμένο από ξένες προσμείξεις.
9.08	Ζωικό λίπος	Προϊόν το οποίο αποτελείται από λίπος από θερμόαιμα χερσαία ζώα.

(1) Προϊόντα των οποίων η περιεκτικότητα σε λίπος υπερβαίνει το 13% επί της ξηράς ουσίας, πρέπει να ονομάζονται ως «πλούσια σε λίπος».

10. ΨΑΡΙΑ & ΆΛΛΑ ΖΩΑ ΤΗΣ ΘΑΛΑΣΣΑΣ, ΠΡΟΪΟΝΤΑ & ΠΑΡΑΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΥΤΩΝ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
10.01	Ιχθυάλευρο ⁽¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με επεξεργασία ολόκληρων ψαριών ή μερών αυτών από τα οποία ενδέχεται να έχει αφαιρεθεί μέρος του ελαίου και στα οποία ενδέχεται να έχουν προστεθεί εκ νέου τα διαλυτά συστατικά ψαριών.
10.2	Συμπυκνωμένα διαλυτά συστατικά ψαριών	Σταθεροποιημένο προϊόν το οποίο αποτελείται από το χυμό πιέσεως που προκύπτει κατά την παραγωγή ιχθυαλεύρου αφού αφαιρεθούν απ' αυτόν μεγάλο μέρος του ελαίου και μέρος του νερού.
10.3	Ιχθυέλαιο	Έλαιο που λαμβάνεται από τα ψάρια.
10.4	Ραφινρισμένο & σκληρυνθέν ιχθυέλαιο	Ιχθυέλαιο το οποίο λαμβάνεται από ψάρια και το οποίο έχει διυλισθεί και υποβληθεί σε υδρογόνωση.

(1) Προϊόντα τα οποία περιέχουν άνω του 75% ολικών αζωτούχων ουσιών επί της ξηράς ουσίας, μπορεί να ονομάζονται «πλούσια σε πρωτεΐνη».

11. ΑΝΟΡΓΑΝΕΣ ΟΥΣΙΕΣ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
11.01	Ανθρακικό ασβέστιο ⁽¹⁾	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με άλεση από υλικά που αποτελούν πηγές ανθρακικού ασβεστίου όπως είναι ο ασβεστόλιθος τα όστρακα των στρειδιών και των μυδιών ή με καθίζηση από όξινο διάλυμα.
11.02	Ανθρακικό ασβέστιο & μαγνήσιο	Φυσικό μείγμα ανθρακικού ασβεστίου και ανθρακικού μαγνησίου.
11.03	Ασβεστολιθικά θαλάσσια φύκη (MAERL).	Προϊόν φυσικής προελεύσεως, το οποίο λαμβάνεται από ασβεστολιθικά φύκη που έχουν αλεσθεί ή κοκκοποιηθεί.
11.04	Οξειδίο του μαγνησίου.	Τεχνικώς καθαρό οξειδίο του μαγνησίου (MgO)
11.05	Κιζεριτης (MgSO ₄ ·H ₂ O)	Φυσικό θειϊκό μαγνήσιο
11.06	Φωσφορικό ασβέστιο ⁽²⁾ (CaHPO ₄ ·H ₂ O)	Μονόξινο φωσφορικό ασβέστιο που λαμβάνεται με καθίζηση από οστά ή ανόργανες πηγές.
11.07	Φωσφορικό μονο-διασβέστιο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται χημικώς και συντίθεται από ίσα μέρη φωσφορικού διασβεστίου και μονοασβεστίου.
11.08	Αποφθοριωμένο ορυκτό φωσφορικό άλας	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με άλεση καθαρισμένων και καταλλήλως αποφθοριωμένων φυσικών φωσφορικών αλάτων.
11.09	Αποζελατινοποιημένο οστεάλευρο	Προϊόν το οποίο λαμβάνεται με αποζελατινοποίηση, αποστείρωσης και άλεση οστών από τα οποία έχει αφαιρεθεί το λίπος.
11.10	Φωσφορικό μονοασβέστιο	Τεχνικώς καθαρό Φωσφορικό μονοασβέστιο (Ca(H ₂ PO ₄) ₂ ·H ₂ O).
11.11	Φωσφορικό άλας ασβεστίου - μαγνησίου	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό άλας ασβεστίου-μαγνησίου
11.12	Φωσφορικό μονοαμμώνιο	Τεχνικώς καθαρό φωσφορικό άλας μονοαμμώνιο (NH ₄ H ₂ PO ₄).
11.13	Χλωριούχο νάτριο ⁽¹⁾	Τεχνικώς καθαρό χλωριούχο νάτριο ή προϊόν το οποίο λαμβάνεται με άλεση φυσικών πηγών χλωριούχου νατρίου, όπως είναι το ορυκτό και το θαλασσινό αλάτι.

(1) Η φύση της πηγής δυνατόν να αντικαθιστά την ονομασία ή να αναφέρεται επιπλέον αυτής.

(2) Η μέθοδος παρασκευής, δυνατόν να περιλαμβάνεται στην ονομασία.

(1) Η φύση της πηγής χλωριούχου νατρίου δυνατόν να αντικαθιστά ή να αναφέρεται επιπλέον στην ονομασία.

12. ΔΙΑΦΟΡΑ

Κωδικός αριθμός	Ονομασία	Περιγραφή.
12.01	Υπολείμματα αρτοποιίας	Παραπροϊόν που λαμβάνεται κατά την παραγωγή μπισκότων, γλυκισμάτων τύπου κέικ και ψωμιού.
12.02	Υπολείμματα ζαχαροπλαστικής	Παραπροϊόν που λαμβάνεται κατά την παραγωγή σοκολάτας, καραμελών και άλλων ειδών ζαχαροπλαστικής.

12.03	Λιπαρά οξέα	Παραπροϊόν που λαμβάνεται από έλαια και λίπη ακαθόριστης φυτικής ή ζωϊκής προέλευσης, κατά την εξουδετέρωση των οξέων τους με χρήση καυστικών αλκάλων ή με απόσταξη.
12.04	Άλατα λιπαρών οξέων ⁽¹⁾	Προϊόν που λαμβάνεται δια σαπωνοποίησης λιπαρών οξέων με υδροξείδιο του ασβεστίου, του νατρίου ή του καλίου.

(1) Η ονομασία μπορεί να συμπληρωθεί από μία ένδειξη του τύπου του άλατος.

Άρθρο 13

(άρθρα 2 και 3 Οδ. 92/87/ΕΟΚ, άρθρ. 2 Οδ. 90/44/ΕΟΚ, άρθρ. 2 Οδ. 92/88/ΕΟΚ, άρθρ. 2 Αποφ. 92/508/ΕΟΚ, άρθρ. 2 Οδ. 87/238/ΕΟΚ, άρθρ. 2 Οδ. 92/63/ΕΟΚ).

Έναρξη ισχύος

Οι διατάξεις των άρθρων 2 και 12 του παρόντος διατάγματος αρχίζουν να ισχύουν από την 1η Μαρτίου 1993. Εν τούτοις οι σύνθετες ζωοτροφές που παρασκευάστηκαν πριν από την 1η Μαρτίου 1993 και δεν ανταποκρίνονται στις διατάξεις του παρόντος διατάγματος νομίμως κυκλοφόρησαν μέχρι την 31η δεκεμβρίου 1993.

Από 31 Δεκεμβρίου 1993 αρχίζει η ισχύς των διατάξεων των άρθρων 5, 6, 7, 8, 9 και 10 και από 1 Οκτωβρίου 1993 αρχίζει η ισχύς των διατάξεων του άρθρου 11.

Από 31 Μαρτίου 1993 αρχίζει η ισχύς των διατάξεων των άρθρων 3 και 4 του παρόντος.

Στον Υφυπουργό Γεωργίας αναθέτουμε την δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 12 Δεκεμβρίου 1994

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΥΦΥΠ. ΓΕΩΡΓΙΑΣ
Β. ΒΑΣΙΛΑΚΑΚΗΣ

ΕΜΠΟΡΙΟΥ
Κ. ΣΗΜΙΤΗΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34
 Ταχ. Κώδικας : 104 32
 TELEX : 22.3211 YPET GR
 FAX : 5234312

Οι υπηρεσίες του **ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ**
 λειτουργούν καθημερινά από **8.00'** έως **13.00'**

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

- Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Σολωμού 51 τηλ.: 52.39.762
- ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188
- Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.141
- Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ Σολωμού 51 τηλ. 52.25.713 - 52.49.547

- Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785
- Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

• Αποστολή ΦΕΚ στο Υπουργείο με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος είναι 8 σελίδες δρχ. 100. Από 3 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 150. από 17 έως 24 δρχ. 200

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σελίδου ή αλφούρς αυτού) αυξάνεται κατά 50 δρχ.

Χρησιμεύει ως έντατο συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512

Η ετήσια συνδρομή είναι:

α) Για τα Τεύχη Α'	Δρχ.	15.000
β) " " " Β'	"	30.000
γ) " " " Γ'	"	10.000
δ) " " " Δ'	"	30.000
ε) " " " Αναπτυξιακών Προβλεψών	"	20.000
στ) " " " Ν.Π.Δ.Α.	"	10.000
ζ) " " " ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	"	5.000
η) " " " Δελτ. Επιμ. & Βιομ. Ιδ.	"	10.000
θ) " " " Αλ. Ειδικού Δικαστηρίου	"	3.000
ι) " " " ΑΣ. & Ε.Π.Ε.	"	200.000
κ) Τα λοιπά Τεύχη εκτός ΤΑΕ-ΕΠΕ	"	100.000

Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοήθειας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)

Δρχ.	750
"	1.500
"	500
"	1.500
"	1.000
"	500
"	250
"	500
"	150
"	10.000
"	5.000

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320